X LARGE GRIDDLE
TRÈS GRAND GRIL ÉLECTRIQUE
EXTRA GRANDE PLANCHA

Instruction Manual
Recipe Guide

Manuel d'instructions
Guide de recettes

Manual de instrucciones
Guía de recetas

Register your product and get support at:
Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com/welcome

Table of Contents

Important safeguards 3-4
Additional important safeguards 5
Notes on the cord 6
Notes on the plug 6
Getting to know your Griddle 7
Temperature control probe 8
Before using for the first time 8
Hints For Care And Use of Non-Stick Surface 9
Operating instructions 9
Time/Temperature chart 10
USDA cooking guidelines 10
User maintenance instructions 10
Care & cleaning instructions 11
Storing instructions 11
Warranty 12

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 13-14
Consignes de sécurité importantes additionnelles 15
Notes sur le cordon 16
Notes sur la fiche 16
Connaître sa plaque chauffante 17
Sonde de contrôle de la température 18
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois 18-19
Conseil Pour L'entretien Des Surfaces Antiadhésives 19
Instructions d'utilisation 19-20
Tableau des durées et températures de cuisson 20
Guide de cuisson USDA 21
Instructions pour l'entretien 21
Instructions d'entretien et de nettoyage 21-22
Instructions de rangement 22
Garantie 23

Índice

Medidas de seguridad importantes 24-25
Otras medidas de seguridad importantes 26
Notas sobre el cable 27
Notas sobre el enchufe 27
Conozca su plancha 28
Sensor de control de temperatura 29
Antes de utilizar por primera vez 29
Consejos De Cuidado Y Uso De La Superficie Antiadherente 30
Instrucciones de funcionamiento 30-31
Cuadro de tiempo/temperatura 31
Guía para cocinar del USDA 31
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 32
Instrucciones de limpieza y cuidado 32
Instrucciones de almacenamiento 33
Garantía 34

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs or temperature control probe in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach temperature control probe to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn temperature control probe to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.a20. Use with wall receptacle only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Then remove the temperature control probe. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

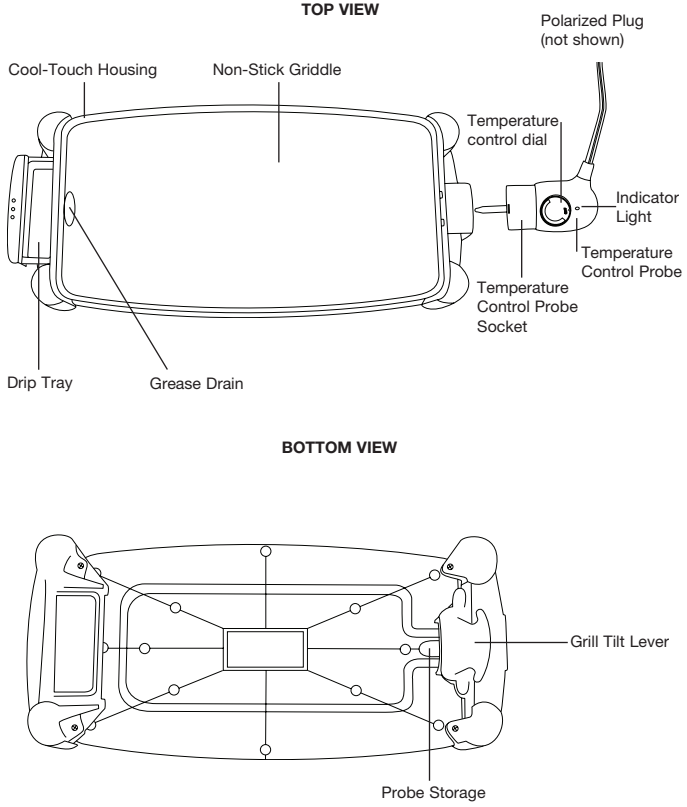
Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting to Know Your 10” x 18” Griddle

Product may vary slightly from illustrations

Figure 1



Temperature Control Probe

1. The temperature control probe is the nerve center and brain of the electric Griddle. Treat it carefully. Dropping or banging it could change its calibration and make the temperature settings inaccurate.
2. Rotate the dial to select the temperature as called for in the recipe.
3. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
4. Allow the Griddle to cool before removing the temperature control probe.
5. To clean the temperature control probe, simply wipe down with a soft, damp cloth. Make sure you dry it thoroughly before using again.

   NOTE: The temperature control probe is not submersible.

   CAUTION: Use the temperature control probe supplied with this Griddle only. The use of any other temperature control probe may cause fire, electric shock, or injury.

Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the Griddle and remove all packaging materials.
2. Place the non-stick Griddle on a clean, flat working surface.

   NOTE: Some countertop and table surfaces, such as Corian® and other surfaces, are not designed to withstand the prolonged heat generated by this Griddle. We recommend placing a hot pad or trivet under the Griddle beforehand to avoid possible damage to the surface. Be sure the sides and back of the Griddle are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
3. Before first use, see Hints For Care and Use of Non-Stick Surface and Care & Cleaning Instructions sections of this Instruction Manual.
4. Before cooking in the Griddle for the first time, wash the non-stick Griddle in mild dishwashing soap, wipe and allow to dry.

   NOTE: The Griddle (without the temperature control probe) is dishwasher safe.
5. Insert drip tray into rails under the Griddle's side, positioned directly under the grease drain.
6. Reach under the Griddle to extend the grill tilt lever. (See Figure 1.) The left side of the Griddle will be tilted towards the grease drain. This will allow grease to drain from the food into the drip tray.
7. Turn the temperature control knob on probe to OFF position and attach securely in place.
8. Coat the non-stick surface with vegetable shortening before heating. If necessary, remove excess oil with paper towel.

Hints For Care and Use of Non-Stick Surface

1. To avoid scratching the non-stick surface, do not stack objects on the Griddle.
2. Use medium to low heat for best cooking results. Very high temperatures can cause discoloration and shorten the life span of any non-stick surface. If higher temperatures are necessary, preheat on medium heat for a few minutes.
3. Use only nylon, plastic, or wooden utensils with care to avoid scratching the non-stick surface. Never cut food on the Griddle.
4. Remove stubborn stains with a plastic scouring pad and mild dish washing liquid; DO NOT USE STEEL WOOL.

Operating Instructions

1. Turn temperature control probe to the OFF position.
2. Plug the temperature control probe securely into Griddle's control probe socket.
3. Plug cord into any standard 120 V AC wall outlet.
   IMPORTANT: ALWAYS PLUG CORD INTO GRIDDLE FIRST, THEN INTO WALL OUTLET.
4. Preheat Griddle for approximately 5 minutes before cooking. To preheat, turn the temperature control to desired temperature. The indicator light on the temperature control probe will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
5. Add food and cook according to the recipe. Adjust temperature control dial from 200°F to 400°F as necessary.

   NOTE: During cooking, the light will go on and off indicating that the Griddle is maintaining proper temperature.

   CAUTION: Griddle surfaces are hot during use.
6. When cooking bacon or foods containing large quantities of grease, it may be necessary to check the drip tray to make sure it is not full. Remove drip tray; empty contents and wash if needed. See the Time/ Temperature Chart for basic suggested cooking information.
7. When cooking has been completed, turn the temperature control to the OFF position. The indicator light on the temperature control probe will turn off.
8. Unplug cord from wall outlet. Let the Griddle cool completely.
9. Remove temperature control probe from Griddle. Follow the Care & Cleaning Instructions described in this Instruction Manual.
10. When the unit is completely cooled, reach under the Griddle to fold the tilt lever down to level the Griddle for storage.

Time/Temperature Chart

FOOD	TEMP.	TIME (MIN.)	COOKING NOTES
Bacon	350°F	7 to 12	DO NOT PREHEAT. Turn often.
Sausage	350°F	20 to 30	DO NOT PREHEAT. Turn often.
French Toast	350°F	6 to 10	Turn halfway into cooking time.
Hamburger	350°F	3 to 14	Turn halfway into cooking time.
Ham Slices	350°F	14 to 18	Turn halfway into cooking time.
Sandwiches	350°F	6 to 10	Butter outside. Brown both sides.
Pork Chops	350°F	20 to 30	Brown both sides, then reduce temperature to 250°F. Turn halfway into cooking time.
Steaks Rare Medium Weel Done	400°F	 4 to 6 7 to 12 13 to 18	Turn halfway into cooking time.
Pancakes	400°F	2 to 6	Pour batter onto Griddle. Whenbubbles appear, flip over.

USDA Cooking Guidelines

NOTE: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165˚F / 74˚C and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160˚F / 71˚C. Whole chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 180˚F / 82˚C; 170˚F / 77˚C for the breast. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180˚F / 82˚C. Fresh beef, veal and lamb, etc., should be cooked to an internal temperature of at least 145˚F / 63˚C. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160˚F / 71˚C. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165˚F / 74˚C.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: Do not immerse the cord, plug or temperature control probe in water or any other liquid.

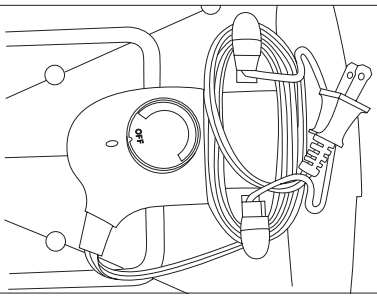
CAUTION: To avoid accidental burns, allow your Griddle to cool thoroughly before cleaning.

1. When cooking is completed, unplug cord from wall outlet. Allow Griddle to cool.
2. Remove temperature control probe from Griddle.
   CAUTION: The probe may become hot after use. Allow to cool before handling.
3. If necessary, wipe temperature control case and probe with a damp, soft cloth. Dry temperature control probe completely. Set aside.
   CAUTION: The temperature control probe is not submersible.
4. Remove drip tray; empty contents. Wash Griddle and drip tray in soapy water; rinse and dry thoroughly.
5. The Griddle and drip tray are dishwasher safe.
6. To wash by hand, immerse Griddle in hot, sudsy water. Clean thoroughly using a sponge or soft cloth. Rinse in hot water. Dry completely.
   CAUTION: Probe and probe receptacle must be completely dry before use.
7. For stubborn food particles, loosen with a plastic cleaning pad. Avoid hard scouring of the non-stick finish as this may cause surface scratches. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the Griddle.

Storing Instructions

1. Unplug unit and allow to cool. Never store the Griddle while it is hot or still plugged in.
2. Clean the Griddle thoroughly before storing.
3. Store the temperature control probe under the griddle. Wrap the cord around the grill tilt lever as shown below. (See Figure 2.)
4. Store the clean Griddle in its box or in a clean, dry place.

Figure 2



Limited One-Year Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:
The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées :

1. **LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des gants de cuisson ou des poignées.
3. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la sonde de contrôle de la température dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, sauf si elles sont supervisées ou si les personnes responsables de leur sécurité leur ont donné des instructions.
5. Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour fins d'inspection, de réparation ou d'ajustement.

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un élément de cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
12. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Toujours fixer la sonde de contrôle de température à l'appareil en premier lieu. Brancher ensuite la fiche du cordon d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, régler la sonde de contrôle de température à OFF (arrêt), puis retirer la fiche de la prise murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE / SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Prendre les précautions d'usage afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou autres blessures et dommages matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil devient chaud pendant son utilisation et demeure chaud pendant quelque temps lorsqu'il est éteint. Toujours utiliser des gants isolants lorsqu'on manipule des objets chauds et laisser aux parties métalliques le temps de refroidir avant de nettoyer l'appareil. Ne placer aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est chaud.

1. Toutes les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le manuel d'instruction et le comprendre avant d'utiliser cet appareil ou de le nettoyer.
2. La fiche de cet appareil doit être branchée dans une prise murale de 120 V CA seulement.
3. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Retirer ensuite la sonde de contrôle de la température. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
4. Ne jamais laisser cet appareil en marche sans surveillance.

Remarque à propos de la fiche

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin d'éviter tout risque d'électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l'autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié. On ne doit en aucun cas modifier la fiche soi-même.

Remarque à propos du cordon

Le cordon court fourni (ou cordon amovible) devrait être utilisé afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un plus long cordon. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit. Toujours brancher directement à une prise murale.

Avertissement sur les plastifiants

MISE EN GARDE : Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres faits de matière non plastique ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.

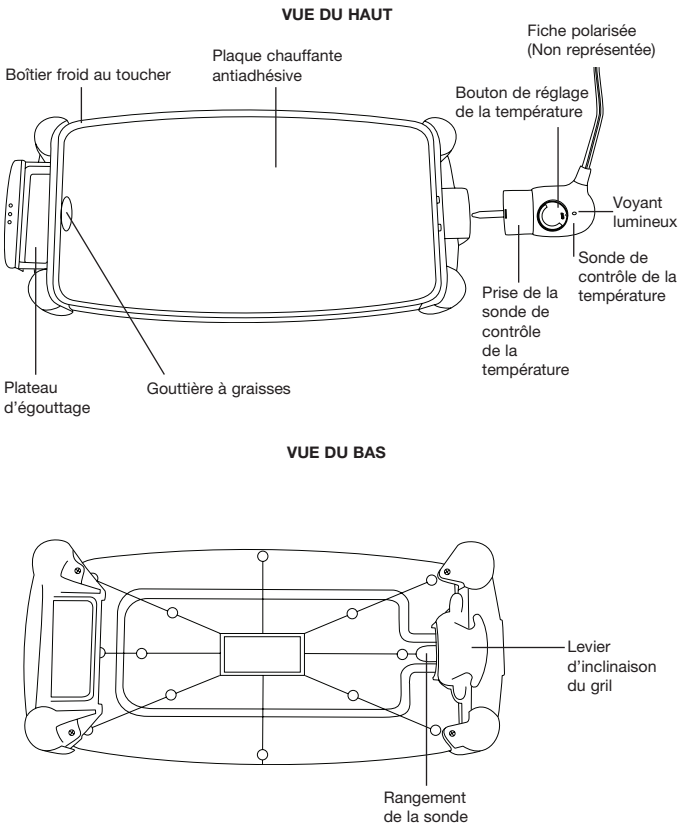
Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.

Connaître sa plaque chauffante de 10 po par 18 po

Le produit peut légérement différer des illustrations

Figure 1



Sonde de contrôle de la température

1. La sonde de contrôle de la température est le centre nerveux et le cerveau de la plaque chauffante électrique. Il faut en prendre soin. L'échapper ou le frapper pourrait affecter son calibrage et rendre les réglages de température inexacts.
2. Tourner le bouton pour sélectionner la température tel que spécifié dans la recette.
3. Le témoin lumineux sur la sonde de contrôle de la température s'illuminera aussitôt que le bouton est tourné. Le témoin s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
4. Laisser la plaque chauffante refroidir avant de retirer la sonde de contrôle de la température.
5. Pour nettoyer la sonde, l'essuyer avec un chiffon doux humide. S'assurer de la sécher complètement avant de l'utiliser de nouveau.
   REMARQUE : La sonde de contrôle de la température ne doit pas être immergée.
   MISE EN GARDE : N'utiliser que la sonde de contrôle de la température livrée avec cette plaque chauffante. L'utilisation de toute autre sonde de contrôle de la température pourrait causer un incendie, l'électrocution ou des blessures graves.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

1. Déballer avec soin la plaque chauffante et ses accessoires et retirer tout l'emballage.
2. Installer la plaque chauffante sur une surface de travail propre et horizontale.
   REMARQUE : Certaines surfaces de comptoir ou de table, fabriquées en Corian® ou autres surfaces, ne sont pas conçus pour supporter la chaleur prolongée produite par cette plaque chauffante. Nous recommandons de placer un sous-plat ou une grille sous la plaque chauffante avant de débuter la cuisson, pour éviter d'endommager la surface.
   S'assurer que les côtés et l'arrière de la plaque chauffante se trouvent à au moins 10 centimètres (4 pouces) des murs, armoires ou objets se trouvant sur le comptoir ou la table.
3. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, voir les sections Instructions d'entretien et de nettoyage et Conseils pour l'entretien et l'utilisation des surfaces antiadhésives dans le présent manuel d'instruction.
4. Avant d'utiliser la plaque chauffante pour la première fois, laver la surface antiadhésive à l'aide d'un savon à vaisselle doux, l'essuyer et la laisser sécher.
   REMARQUE : La plaque chauffante (excluant la sonde de contrôle de température) peut être lavée au lave-vaisselle.
5. Insérer le plateau d'égouttage sur les rails sous le côté de la plaque chauffante, en le plaçant directement en dessous de la gouttière à graisses.

6. Le levier d'inclinaison du gril se trouve en dessous de la plaque chauffante. (Voir Figure 1.) Le côté gauche de la plaque chauffante sera incliné en direction de la gouttière à graisses. Cela permettra aux graisses de s'écouler vers le plateau d'égouttage.
7. Tourner le bouton de réglage de la température jusqu'à la position OFF (arrêt) et installer solidement la sonde.
8. Avant de faire chauffer la plaque chauffante, la badigeonner légèrement avec de l'huile végétale. Si nécessaire, essuyer l'excès d'huile à l'aide d'un essuie-tout.chauffante.

Conseils pour l'entretien et l'utilisation des surfaces antiadhésives

1. Afin d'éviter d'égratigner la surface antiadhésive, ne pas empiler d'objets sur la plaque chauffante.
2. Utiliser la température de cuisson moyenne à basse pour obtenir les meilleurs résultats. Des températures de cuisson très élevées peuvent décolorer les surfaces antiadhésives et réduire leur durée de vie. Si des températures élevées sont nécessaires, préchauffer la plaque chauffante à température moyenne pendant quelques minutes.
3. N'utiliser que des ustensiles de nylon, de plastique ou de bois et prendre soin de ne pas égratigner la surface antiadhésive. Ne jamais couper de nourriture sur la plaque chauffante.
4. Retirer les taches tenaces à l'aide d'un tampon à récurer de plastique et un détergent à vaisselle doux. NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER.

Instructions d'utilisation

1. Tourner le bouton de la sonde de contrôle de la température jusqu'à la position OFF (arrêt).
2. Brancher solidement la sonde de contrôle de la température dans la prise pour sonde de la plaque chauffante.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale standard de 120 V c.a.

   IMPORTANT : TOUJOURS BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION DANS LA PLAQUE CHAUFFANTE, PUIS DANS LA PRISE MURALE.
4. Préchauffer la plaque chauffante pendant environ 5 minutes avant de cuire des aliments. Pour préchauffer, tourner le bouton de réglage de température à la température désirée. Le témoin lumineux sur la sonde de contrôle de la température s'illuminera aussitôt que le bouton est tourné. Le témoin s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

5. Ajouter la nourriture et cuire selon les indications de la recette. Ajuster le bouton de réglage de la température de 90°C (200°F) à 200°C (400°F) au besoin.
   REMARQUE : Pendant la cuisson, le témoin lumineux s'allumera et s'éteindra, indiquant que la plaque chauffante maintient la température appropriée.
   MISE EN GARDE : Les surfaces de la plaque chauffante deviennent chaudes lors de l'utilisation.
6. Lors de la cuisson de bacon ou d'autres aliments contenant de grandes quantités de graisses, il est souhaitable de vérifier le plateau d'égouttage pour s'assurer que celui-ci ne déborde pas. Retirer le plateau d'égouttage, vider son contenu et le laver au besoin. Consulter le tableau des durées et températures de cuisson afin d'obtenir des suggestions pour la cuisson.
7. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton de réglage de la température à la position OFF (arrêt). Le témoin lumineux se trouvant sur la sonde de contrôle de la température s'éteindra.
8. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Laisser la plaque chauffante refroidir complètement.
9. Débrancher la sonde de la plaque chauffante. Suivre les Instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans le présent manuel d'instruction.
10. Lorsque la plaque chauffante est complètement refroidie, replier le levier d'inclinaison du gril vers le bas avant de ranger l'appareil.

Tableau des durées et températures de cuisson

ALIMENT	TEMP.	DURÉE (MIN.)	REMARQUES DE CUISSON
Bacon	180°C (350°F)	7 à 12	NE PAS PRÉCHAUFFER. Retourner souvent.
Saucisse	180°C (350°F)	20 à 30	NE PAS PRÉCHAUFFER. Retourner souvent.
Pain doré	180°C (350°F)	6 à 10	Retourner à mi-cuisson.
Hamburger	180°C (350°F)	3 à 14	Retourner à mi-cuisson.
Tranches de jambon	180°C (350°F)	14 à 18	Retourner à mi-cuisson.
Sandwiches	180°C (350°F)	6 à 10	Beurrer l'extérieur. Griller les deux côtés
Côtelettes de porc	180°C (350°F)	20 à 30	Brunir les deux côtés, puis réduire la température à 120°C (250°F). Retourner à mi-cuisson.
Biftecks Saignant À point Bien cuit	200°C (400°F)	 4 à 6 7 à 12 13 à 18	Retourner à mi-cuisson.
Crèpes	200°C (400°F)	2 à 6	Verser la pâte sur la plaque chauffante. Lorsque des bulles apparaissent, retourner.

Guide de cuisson USDA

REMARQUE : Le Département de l'agriculture des États-Unis (USDA) recommande que la température interne de la viande et de la volaille lors de la cuisson atteigne les valeurs suivantes, afin de s'assurer que les bactéries pathogènes soient tuées. La dinde et le poulet hachés devraient être cuits pour que leur température interne atteigne 74°C (165°F) et le bœuf, le veau, l'agneau et le porc hachés devraient atteindre une température interne de 71°C (160°F). Le poulet et la dinde entiers devraient être cuits jusqu'à ce que leur température interne atteigne 82°C (180°F) et 77°C (170°F) dans le cas de la poitrine. L'oie et le canard devraient être cuits jusqu'à ce que leur température interne atteigne 82°C (180°F). Le bœuf, le veau, l'agneau frais et les autres viandes similaires devraient être cuites jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 63°C (145°F). Le porc frais devrait être cuit jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 71°C (160°F). Lorsque les viandes et les volailles sont réchauffées, leurs températures internes devraient atteindre 74°C (165°F).

Instructions pour l'entretien

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié en réparation d'appareils.

Instructions d'entretien et de nettoyage

MISE EN GARDE : Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la sonde de contrôle de la température dans l'eau ou tout autre liquide.

MISE EN GARDE : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser la plaque chauffante refroidir avant de la nettoyer.

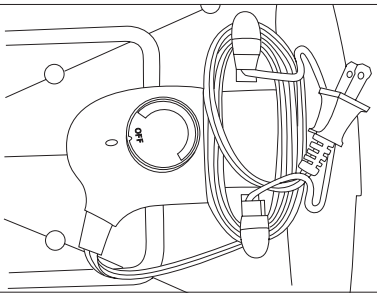
1. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Laisser refroidir la plaque chauffante.
2. Débrancher la sonde de la plaque chauffante.
   MISE EN GARDE : La sonde peut être chaude après l'utilisation. La laisser refroidir avant de la manipuler.
3. Si nécessaire, essuyer le boîtier et la sonde de contrôle de température à l'aide d'un chiffon doux humide. Laisser sécher la sonde complètement. La mettre de côté.
   MISE EN GARDE : La sonde de contrôle de la température ne doit pas être immergée.
4. Retirer le plateau d'égouttage et vider son contenu. Laver la plaque chauffante et le plateau d'égouttage dans de l'eau savonneuse; les rincer et les sécher complètement.
5. La plaque chauffante et le plateau d'égouttage peuvent être lavés au lave-vaisselle.

6. Pour laver la plaque chauffante à la main, l'immerger dans de l'eau chaude savonneuse. Bien la nettoyer à l'aide d'une éponge ou d'un linge doux. La rincer dans de l'eau chaude. La faire sécher complètement. **MISE EN GARDE :** La sonde et la prise de sonde doivent être complètement sèches avant l'utilisation.
7. Dans le cas de particules de nourriture tenaces, utiliser un tampon à récurer de plastique pour les déloger. Éviter de récurer trop vigoureusement la plaque chauffante, ce qui pourrait égratigner le fini antiadhésif. N'utiliser la laine d'acier, les tampons à récurer ou les nettoyants abrasifs sur aucune des surfaces de la plaque chauffante.

Instructions de rangement

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore chaud ou s'il n'est pas débranché.
2. Nettoyer soigneusement la plaque chauffante avant de la ranger.
3. Ranger la sonde de contrôle de la température sous la plaque chauffante. Enrouler le cordon d'alimentation autour du levier d'inclinaison du gril, tel qu'illustré ci-dessous. (Voir Figure 2.)
4. Ranger l'appareil soigneusement nettoyé dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre.

Figure 2



Garantie limitée de 1 an

SENSIO inc. garantit par les présentes que pour **UNE ANNÉE** (1) à partir de la date d'achat, ce produit sera libre de défauts mécaniques en raison de fabrication défectueuse, et pour quatre-vingt-dix jours (90) en ce qui concerne les pièces non mécaniques. À son entière discrétion, SENSIO inc. remboursera le produit durant la période de couverture de la garantie. Tout remboursement au client sera à une valeur au prorata basée sur la période restante de la garantie.

Cette garantie est seulement valide pour l'acheteur au détail original à partir de la date d'achat au détail initial et n'est pas transférable. Gardez le reçu de caisse original, car une preuve d'achat est exigée pour obtenir la validation de la garantie. Les magasins de détail vendant ce produit n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer, d'aucune manière que ce soit, les modalités et les conditions de la garantie.

EXCLUSIONS : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces niles dommages attribuables aux suivants : l'utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, l'entretien de routine inapproprié, l'utilisation contraire aux instructions d'utilisation, le démontage;la réparation ou l'altération par quiconque, sauf par le personnel qualifié de SENSIO inc. De plus, cette garantie ne couvre pas les cas de force majeure,tels les incendies, inondations, ouragans ou tornades.

SENSIO inc. ne peut être tenu responsable pour tout dommage accessoire ou indirect résultant de la rupture de toute garantie expresse ou implicite. Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie implicite de valeur marchande ou de convenance à une fin particulière est limitée à la durée de la garantie. Certains états, certaines provinces et certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects et n'admettent pas de limites quant à la durée d'une garantie implicite, de sorte que les exclusions ou restrictions exprimées ci-dessus, peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie couvre des droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province et/ou la juridiction.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE DE GARANTIE : Vous devez entrer en contact avec le service à la clientèle à notre numéro sans frais : 1-877-775-3564. Un représentant de service à la clientèle essayera de résoudre les problèmes couverts par la garantie par téléphone. Si le représentant de service à la clientèle ne peut pas résoudre le problème, un numéro de cas vous sera fourni et vous serez invité à renvoyer le produit à SENSIO inc. Attachez une étiquette au produit qui inclut : vos nom, adresse, numéro de téléphone en journée, numéro de cas, et description du problème. Incluez également une copie du reçu d'achat original. Empaquetez soigneusement le produit étiqueté y compris le reçu de caisse, et expédiez-le (expédition et assurance prépayées) à l'adresse de SENSIO inc. SENSIO inc. ne pourra être tenu responsable pour le produit en voie de retour pendant le transit vers le centre de service à la clientèle de SENSIO inc.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas. Use manoplas o agarraderas.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el sensor de control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
5. Supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato sea utilizado por un niño o cerca de un niño.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Regrese el aparato al centro de servicio más cercano para ser inspeccionado, ajustado o reparado.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.

11. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Siempre coloque el sensor de control de temperatura en el electrodoméstico antes de enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar la unidad, coloque el sensor de control de temperatura en la posición OFF (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.

PARA USO DOMÉSTICO UNICAMENTE GUARDE ESTAS INSTURCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:
Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones personales o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantieneel calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual del usuario antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. Luego, retire el sensor de control de temperatura. No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal.
4. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

Notas sobre el enchufe

A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado.
No realice ninguna modificación al enchufe.

Notas sobre el cable

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto. Siempre conecte el aparato directamente a una toma elétrica de pared.

Advertencia sobre el plastificante

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

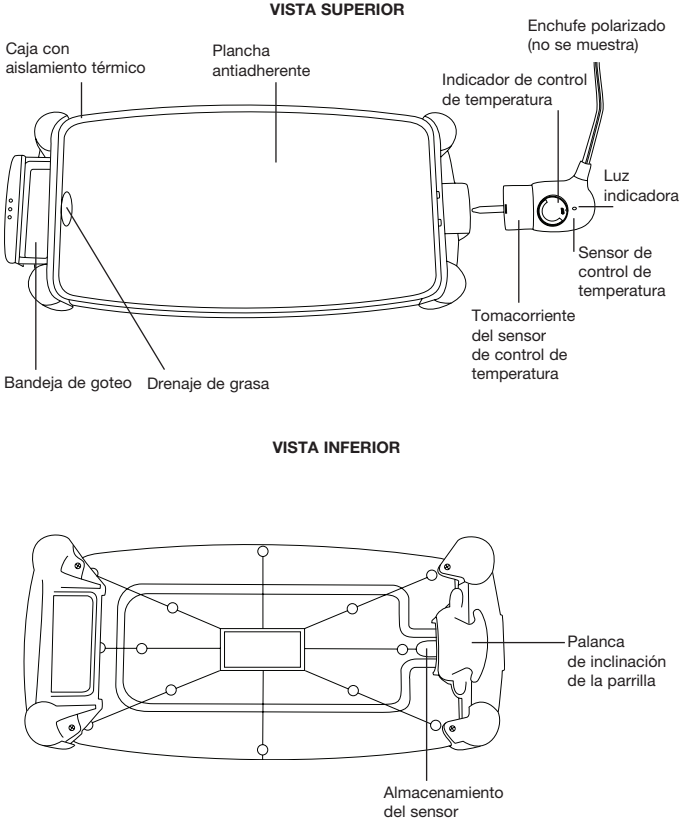
Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

Conozca su plancha de 10” x 18”

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones

Figura 1



Sensor de control de temperatura

1. El sensor de control de temperatura es el centro del poder y el cerebro de la plancha eléctrica. Debe tratarlo con cuidado. Las caídas o los golpes pueden modificar su calibración y hacer que la configuración de temperatura no sea precisa.
2. Gire el indicador para seleccionar la temperatura según se indica en la receta.
3. La luz indicadora del sensor de control de temperatura se prenderá al girar el indicador. Cuando alcance la temperatura deseada, la luz se apagará.
4. Deje enfriar la plancha antes de retirar el sensor de control de temperatura.
5. Para limpiar el sensor de control de temperatura, utilice un paño suave y húmedo. Asegúrese de secarlo completamente antes de volver a usarlo.
   NOTA: El sensor de control de temperatura no es sumergible.
   PRECAUCIÓN: Utilice el sensor de control de temperatura suministrado con esta plancha. El uso de otros sensores de control de temperatura puede provocar incendio, descarga eléctrica o lesiones.

Antes de utilizar por primera vez

1. Retire con cuidado la plancha y todos los materiales del embalaje.
2. Coloque la plancha antiadherente sobre una superficie de trabajo limpia y plana.
   NOTA: Algunas superficies de encimeras o mesas, como Corian® y otras superficies, no están diseñadas para soportar el calor prolongado que produce esta plancha. Recomendamos colocar una base o un posafuentes debajo de la plancha para evitar posibles daños a la superficie. Asegúrese de que los lados y la parte trasera de la plancha se encuentren a 4 pulgadas de distancia como mínimo de paredes, armarios y objetos que se encuentran sobre la mesa o la encimera.
3. Antes de usarla por primera vez, consulte las secciones Instrucciones de limpieza y cuidado y Consejos de cuidado y uso de la superficie antiadherente de este manual de instrucciones.
4. Antes de cocinar en la plancha por primera vez, lávela con jabón suave para lavar platos, enjuáguela y deje secar.
   NOTA: La plancha (sin el sensor de control de temperatura) se puede lavar en el lavavajillas.
5. Inserte la bandeja de goteo en las ranuras que se encuentran debajo del costado de la plancha y colóquela directamente debajo del drenaje de grasa.
6. Introduzca la mano debajo de la plancha para extender la palanca de inclinación de la plancha. (Ver Figura 1). El lado izquierdo de la plancha se inclinará hacia el drenaje de grasa. Esto permitirá que la grasa salga de los alimentos y caiga en la bandeja de goteo.
7. Lleve el control de la temperatura del sensor a la posición OFF (Apagado) y asegúrese de que quede bien trabada.
8. Cubra la superficie antiadherente con manteca vegetal antes de calentarla. Si es necesario, retire el exceso de aceite con una servilleta de papel.

Consejos de cuidado y uso de la superficie antiadherente

1. Para evitar que se raye la superficie antiadherente, no coloque objetos sobre la plancha.
2. Para obtener mejores resultados en la cocción, utilice temperatura media a baja. Las temperaturas muy altas pueden provocar manchas y disminuir la vida útil de las superficies antiadherentes. Si es necesario usar temperaturas más altas, precaliente la plancha a temperatura media durante algunos minutos.
3. Utilice utensilios de nailon, plástico o madera con cuidado para evitar que se raye la superficie antiadherente. Nunca corte alimentos sobre la plancha.
4. Para quitar manchas rebeldes, utilice una esponja plástica y líquido suave para lavar platos; NO UTILICE LANA DE ACERO.

Instrucciones de funcionamiento

1. Lleve el sensor de control de temperatura a la posición OFF (Apagado).
2. Enchufe el sensor de control de temperatura firmemente en el tomacorriente del sensor de control de la plancha.
3. Enchufe el cable en un tomacorriente de pared de CA de 120 V.

   IMPORTANTE: SIEMPRE DEBE ENCHUFAR EL CABLE EN LA PLANCHA PRIMERO Y LUEGO EN EL TOMACORRIENTE DE PARED.
4. Precaliente la plancha durante aproximadamente 5 minutos antes de cocinar. Para precalentarla, lleve el control de temperatura a la opción de temperatura deseada. La luz indicadora del sensor de control de temperatura se prenderá al girar el indicador. Cuando alcance la temperatura deseada, la luz se apagará.
5. Agregue los alimentos y cocínelos según las indicaciones de la receta. Ajuste el indicador de control de temperatura desde 200°F hasta 400°F según sea necesario.
   NOTA: Durante la cocción, la luz se encenderá y se apagará para indicar que la plancha mantiene la temperatura adecuada.
   PRECAUCIÓN: Las superficies de la plancha están calientes durante el uso.
6. Cuando cocine tocino o alimentos que contengan grandes cantidades de grasa, es posible que deba controlar la bandeja de goteo para asegurarse que no esté llena. Retire la bandeja de goteo; vacíela y lávela si es necesario. Consulte el Cuadro de tiempo/temperaturas para obtener información básica de las temperaturas y los tiempos de cocción sugeridos.
7. Cuando finalice la cocción, lleve el control de temperatura a la posición OFF (Apagado). La luz indicadora del sensor de control de temperatura se apagará.
8. Desenchufe el cable del tomacorriente de pared. Deje enfriar la plancha completamente.

9. Retire el sensor de control de temperatura de la plancha. Siga las Instrucciones de limpieza y cuidado descritas en este manual de instrucciones.
10. Cuando la unidad se haya enfriado completamente, introduzca la mano debajo de la plancha para doblar la palanca de inclinación hacia abajo y nivelar la plancha para almacenarla.

Cuadro de tiempo/temperaturaGuía para cocinar del

COMIDA	TEMP.	TIEMPO (MIN.)	NOTAS DE COCINA
Tocino	350°F	7 a 12	NO PRECALENTAR. Dar vuelta con frecuencia..
Salchichas	350°F	20 a 30	NO PRECALENTAR. Dar vuelta con frecuencia..
Tostada francesas	350°F	6 a 10	Dar vuelta cuando el tiempo de cocción llegue a la mitad.
Hamburguesas	350°F	3 a 14	Dar vuelta cuando el tiempo de cocción llegue a la mitad.
Rebanadas de jamón	350°F	14 a 18	Dar vuelta cuando el tiempo de cocción llegue a la mitad.
Sándwiches	350°F	6 a 10	Untar con manteca la parte exterior. Dorar ambos lados.
Chuletas de cerdo	350°F	20 a 30	Dorar ambos lados, luego reducir la temperatura a 250°F. Dar vuelta cuando el tiempo de cocción llegue a la mitad.
Bistecs Poco cocido Término medio Bien cocido	400°F	 4 a 6 7 a 12 13 a 18	Dar vuelta cuando el tiempo de cocción llegue a la mitad.
Panqueques	400°F	2 a 6	Verter la mezcla en la plancha. Cuando se formen burbujas de aire, dar vuelta.

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA)

NOTA: El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda cocinar las carnes rojas y las aves a las temperaturas internas que se indican a continuación para asegurarse de que cualquier bacteria nociva muera. La carne de pavo y de pollo molida debe cocinarse a una temperatura interna de 165°F / 74°C y la carne de vaca, de ternera, de cordero y de cerdo molida debe cocinarse a una temperatura interna de 160°F / 71°C. El pollo y el pavo enteros deben cocinarse a una temperatura interna de 180°F / 82°C; la pechuga debe cocinarse a 170°F / 77°C. El ganso y el pato deben cocinarse a una temperatura interna de 180°F / 82°C. La carne fresca de vaca, de ternera y de cordero, etc. debe cocinarse a una temperatura interna de, al menos, 145°F / 63°C. El cerdo fresco debe cocinarse a una temperatura interna de, al menos, 160°F / 71°C. Cuando se recalienten carnes rojas y productos avícolas, también se deberán cocinar a una temperatura interna de 165°F / 74°C.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Todo mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Instrucciones de limpieza y cuidado

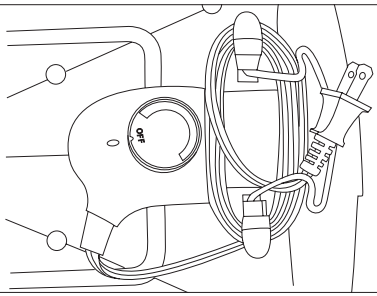
PRECAUCIÓN: No sumerja el cable, el enchufe ni el sensor de control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
PRECAUCIÓN: Para prevenir quemaduras accidentales, deje que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Cuando finalice la cocción, desenchufe el cable del tomacorriente de pared. Deje enfriar la plancha.
2. Retire el sensor de control de temperatura de la plancha.
   PRECAUCIÓN: El sensor puede estar caliente después del uso. Déjelo enfriar antes de manipularlo.
3. Si es necesario, limpie la caja y el sensor de control de temperatura con un paño suave y limpio. Seque el sensor de control de temperatura completamente. Colóquelo a un lado.
   PRECAUCIÓN: El sensor de control de temperatura no es sumergible.
4. Retire la bandeja de goteo y vacíela. Lave la plancha y la bandeja de goteo con agua y jabón; enjuáguelas y séquelas completamente.
5. La plancha y la bandeja de goteo se pueden lavar en el lavavajillas.
6. Para lavar la plancha a mano, sumérjala en agua caliente y jabonosa. Límpiela completamente con una esponja o un paño suave. Enjuáguela en agua caliente. Séquela completamente.
   PRECAUCIÓN: El sensor y el receptáculo del sensor deben estar completamente secos antes de utilizarlos.
7. Afloje las partículas de alimentos rebeldes con una esponja plástica. Evite restregar el acabado antiadherente ya que esto puede hacer que se raye la superficie. No utilice lana de acero, esponjas metálicas ni productos de limpieza abrasivos en ninguna parte de la plancha.

Instrucciones de almacenamiento

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe. Nunca guarde la plancha mientras está caliente o enchufada.
2. Limpie la plancha completamente antes de almacenarla.
3. Guarde el sensor de control de temperatura debajo de la plancha. Enrolle el cable alrededor de la palanca de inclinación de la parrilla según se muestra a continuación. (Ver Figura 2).
4. Guarde la plancha limpia en la caja o en un lugar limpio y seco.

Figura 2



Garantía limitada de un año

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso,o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía.Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteraciónpor personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios,como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimientode ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al clienteen el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono. Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

bellahousewares.com

BellaLife

BellaLife

BellaLifestyle

BellaLifestyle

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, question ou commentaires
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

©2013 Sensio.
BELLA® is a registered trademark of Sensio Inc.,
BELLA® est un marque déposée de Sensio Inc.,
BELLA® es una marca registrada de Sensio, Inc.,
Montréal, Canada H3B 3X9